DAIKIN

IHクッキングヒーター

総合カタログ 2011/03

お料理づくりが楽しくなる

“おいしく・かんたん・思いやり 仕様”

過熱水蒸気
でヘルシー調理

大火力
がおいしさの決め手

適温調理機能
が火加減をサポート

HIH4MWBTP

ダイキン de オール電化
床暖房 IHクッキングヒーター エコキュート エアコン

NEW

過熱水蒸気ビッグオーブンに
ヘルシーメニュー
「揚げ物温め」新搭載。

好評の適温調理機能に（左右IH）
40種類のおすすめレシピ
を満載。

一目で分かる、便利な
「ライトアップメニュー表示」
を採用。

説明用に「表示部」を点灯しています。商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。
商品は改良のため仕様などを予告無しに変更することがありますので、ご了承ねがいます。

IH クッキングで
家族のおいしい笑顔をひろげよう。

毎日のことだから、もっとかんたんに、もっとおいしく料理を作りたい…
そんな願いをかなえるダイキンIHクッキングヒーター。
ステーキやいため物などに欠かせない大火力はもちろん、
とろ火から強火まで選べる12段階のきめ細かな火力調節も実現。
さらに、むずかしいお料理もおまかせの適温調理におすすめレシピが40種類に増えました。
IHクッキングで、今日から家族のおいしい笑顔コミュニケーションをひろげませんか。

さらにおいしく、使いやす

余分な脂・塩分を抑える

過熱水蒸気で、ヘルシーメニュー

詳しくは P3

料理をおいしく仕上げる

大火力で、てきぱきメニュー

詳しくは P5

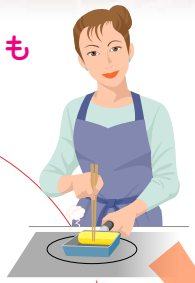
でんかDO

魚焼きはもちろん、
過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とすなどの
ヘルシーメニューが楽しめます。
さらに、揚げ物をサクッと温めなおす
「揚げ物温め」メニューを新採用。

おいしさを引き出す調理の決め手は、大火力。
ダイキンのIHクッキングヒーターは、
3口ともに大火力を実現。
本格的なステーキからいため物まで、
おいしく調理します。

く、かんたんに

むずかしいメニューも
らくらく



適温調理で、火加減おまかせ

詳しくは P7

軽くタッチする
だけの

簡単機能で、使いやすく

詳しくは P9

でんかDO

光＋4ポイントセンサーで
鍋底温度を広範囲に検知するので、
手動ではむずかしい火加減をコントロールします。
また、おうちメニューがひろがる40種類の
「適温調理クッキングガイド」付きです。

3口IHは、すべてがガラスタッチ上面操作。
火加減から操作パネルまで、軽くタッチするだけなので、
初めての方にもおすすめです。
また、選んだメニューが光るライトアップメニュー表示なので
一目で分かります。

●説明用に「表示部」を点灯しています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

過熱水蒸気で、ヘルシーメニュー

ヘルシーメニューに

「揚げ物温め」メニューを新採用の過熱水蒸気ビッグオーブン。

過熱水蒸気によって余分な脂・塩分を溶かし出す

過熱水蒸気用水タンク

オーブン庫内の水タンクから発生する100℃を超える過熱水蒸気によって、食材内部の脂肪や塩分を効果的に溶かし出します。

NEW 「揚げ物温め」

かき揚げやコロッケ、から揚げなど、サックリした食感に温め直せます。

焼網から上部ヒーターまでの高さは5.9cm。
食材（使用する器）は4cm以内でご使用ください。

取り出しやすい**フルオープン**。**スライドレール**でドアの開閉もスムーズ。**引き込み式**だからピタッと閉まります。

1度にさんま5尾をおいしく焼き上げます。

●水なし両面交互焼き

強火で短時間に片面ずつ裏返す手間なく交互に焼き上げます。水なしだから後片づけもカンタンです。
約26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼けます。しかも、受皿と焼網は汚れが落としやすい両面フッ素加工です。

水なし両面交互焼きのしくみ ※イメージ図

※焼き色が薄い場合は、追加焼きをしてください。魚焼きの場合、お好みで水を入れて焼くことができます。

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

NEW

揚げ物をカラッと温め直す「揚げ物温め」メニューを新採用。

過熱水蒸気を利用したヘルシーメニューと手軽に使える調理メニュー、こだわりの手動コースをご用意。ヘルシーメニュー「鶏・野菜」「切身・干物」は、オーブン庫内に設置した水タンクから発生する100℃を超える過熱水蒸気で、食材内部の余分な脂・塩分を効果的に溶かし出し、ヘルシーに焼き上げます。また、揚げ物をサクッと温め直すのに便利な「揚げ物温め」も新たに採用。料理に応じて、メニュー、コースを使い分けいろいろ便利に調理できます。

※表示は説明のためのイメージです。

ヘルシーメニュー

火力と時間がプログラムされたメニュー「鶏・野菜」「切身・干物」「揚げ物温め」が楽しめます。

●過熱水蒸気で余分な脂を落とす「鶏・野菜」

鶏のハーブ焼き（約250g）	効果 約13.4%	過熱水蒸気あり 脱脂量の目安 約14.9g 過熱水蒸気なし 脱脂量の目安 約12.9g
骨付きもも（約180g）	効果 約21.2%	過熱水蒸気あり 脱脂量の目安 約5.2g 過熱水蒸気なし 脱脂量の目安 約4.1g
焼　鳥（約248g）	効果 約30.5%	過熱水蒸気あり 脱脂量の目安 約9.5g 過熱水蒸気なし 脱脂量の目安 約6.6g

※食材から落ちた脂の量を比較（当社調べ）

●過熱水蒸気で余分な塩分を落とす「切身・干物」

塩ざけ（約100g）	効果 約1.9%	過熱水蒸気あり 脱塩率の目安 約2.8% 過熱水蒸気なし 脱塩率の目安 約0.9%
塩サバ（約430g）	効果 約1.3%	過熱水蒸気あり 脱塩率の目安 約1.7% 過熱水蒸気なし 脱塩率の目安 約0.4%
あじの開き（約175g）	効果 約0.1%	過熱水蒸気あり 脱塩率の目安 約1.4% 過熱水蒸気なし 脱塩率の目安 約1.3%

※食材から落ちた塩分の比較（当社調べ）

NEW

●揚げ物をサクッと温め直す「揚げ物温め」

かき揚げ 2枚	調理前 約201.8g 調理後 約179.5g 脱油量の目安 約6.0g
コロッケ 4個	調理前 約250.0g 調理後 約239.7g 脱油量の目安 約0.1g
から揚げ（約200g）	調理前 約202.1g 調理後 約188.1g 脱油量の目安 約1.9g

※調理前に対し、調理後に食材から落ちた油の量（当社調べ）

調理メニュー

火力と時間がプログラムされた魚焼き3メニュー、オーブン3メニューで手軽に調理できます。

魚丸焼き	つけ焼き	切身・干物	ピザ	グラタン	鶏・野菜
さんまの塩焼きなど	ぶりのつけ焼きなど	塩ざけなど	手作りかんたんピザなど	マカロニグラタンなど	鶏のハーブ焼きなど

手動コース

「オーブン」「トースト」「魚焼き」の3つのコースが便利に使えます。

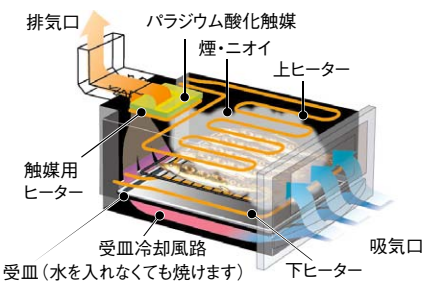
「オーブン」を選択すれば、約140℃から約280℃までお好みで10段階に庫内温度を設定して、多彩な料理を焼き上げられます。また、お好みの焼き加減が楽しめる「トースト」「魚焼き」も搭載しています。

毎日の朝食に便利
トーストコース

●気になる煙とニオイをおさえる！[※1] パラジウム酸化触媒「脱煙機能」

魚を焼くときの煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解しておさえ、ニオイも抑制します。

※1 少量の煙・ニオイが排出されます。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。



＊イメージ図

●説明用に「表示部」を点灯しています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

大火力で、
てきぱきメニュー

「本格派ステーキ」も「いため物」もおまかせ。
3口すべて、大火力 IH！

本格調理も楽しめる 大火力の3口IH

左右の大火力IHなら、お肉のうま味を閉じ込めた本格派ステーキも、しゃきしゃきの野菜いためも得意！
中央IHも大火力だから、湯沸かしもスピーディーにこなします。

左IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋 3.0kW

中央IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋 2.0kW

右IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋 3.0kW

アルミ・銅鍋 2.6kW

※左右同時に3.0kWは使えません。※本体内部の回路を保護するために、火力表示「10」より大きい火力を連続して使用できる時間は最大約15分です。15分を超えると自動的に火力表示が「10」に下がります。

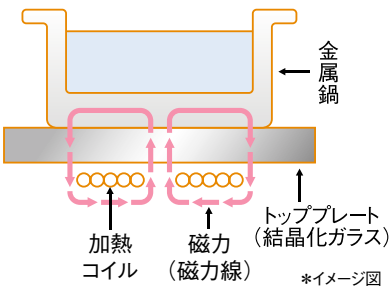
右IHはオールメタル対応

今お使いの金属鍋※1がそのまま使えて、
アルミ・銅鍋は高火力の2.6kW。
お鍋の材質に合わせて加熱方法を
自動で切り替えます。

※1 一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるものをオールメタル対応としています。使える鍋については、P.18をご覧ください。
アルミ・銅鍋を加熱する場合は浮力が働くため、鍋が動き火力が下がります。調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。

熱効率のよいIH加熱

ダイキンのIH加熱は、独自の高周波制御技術で、鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋の場合も鍋そのものを直接発熱させるので、ムダな加熱を抑えて調理でき、トッププレートの温度は鍋底より熱くならない安心設計です。



*イメージ図

お手入れカンタン!!

アルミ・銅鍋でも
トッププレートが鍋底より
熱くならないので、
吹きこぼれても焦げ付きにくく、
お手入れが簡単です。

sample

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

適温調理で、火加減おまかせ

メニューごとの設定目安温度をキープする、かしこい適温調理機能。

適温調理クッキングガイド付き
おすすめレシピ40種類を掲載

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる光&4ポイントセンサー（左右IHに搭載）

※イメージ図

光センサー

高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底温度をダイレクトに検知。
（約140～約300℃）

4ポイントセンサー

4ヶ所のサーミスタタイプ温度センサーが、鍋底温度を広範囲に検知。
（常温～約300℃）

※本体構造をイメージしています。
実際は光&4ポイントセンサーやコイルなどは外から見えません。
※コイルの形状およびトッププレートのデザインは、機種によって異なります。

調理温度をコントロールするには鍋底温度の高い場所をはかる必要があります。そこで、光センサーを適切な場所に配置するためにコイルを分割し、予熱から調理まで火加減をコントロール。設定した目安温度を最大約45分間キープします。しかも、過熱をしっかりみはる安心設計です。

適温調理機能（［ステーキメニュー］で調理した場合の流れ（推奨フライパン使用時） *イメージ図

●説明用に「表示部」を点灯しています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

40種類のおすすめレシピが満載の「適

むずかしい火加減もかんたんに。
多彩なメニュー作りをサポートする
適温調理機能。

料理に合わせて「卵焼き」「いため物」「ステーキ」の3つのメニューから選べます。メニューごとの設定目安温度に予熱や加熱をコントロールするので、手動では難しい火加減もかんたんに。一定の温度でじっくり焼くチーズケーキやチキンソテーも上手に調理できます。しかも、食材の種類や量、お好みの仕上がりに合わせて初期設定目安温度を上下各3段階（全7段階）に調節できます。また、付属の「適温調理クッキングガイド」には40種類のおすすめレシピを掲載しています。

卵焼き

初期設定目安温度：約170℃
設定温度範囲：約140～約200℃（7段階）

おすすめ11レシピ
チーズケーキ、クレープ など

いため物

初期設定目安温度：約200℃
設定温度範囲：約170～約230℃（7段階）

おすすめ22レシピ
チキンソテー、えびチリ など

ステーキ

初期設定目安温度：約220℃
設定温度範囲：約190～約250℃（7段階）

おすすめ7レシピ
ビーフステーキ、チヂミ など

ドラム式

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

温調理クッキングガイド」付き。

「適温調理クッキングガイド」付き

毎日のことだから
「今晩のメニューをどうしよう」と
悩まれることも…。そんなときにも、
お料理初心者にも便利な
おすすめレシピ40週類を
ご紹介した冊子と
DVDがついて
います。

40レシピ

揚げ物

初期設定目安温度：約180℃
設定温度範囲：約140～約200℃（7段階）

ご注意ください。

適温調理・揚げ物、使用時のご注意

●適温調理の「卵焼き」「いため物」「ステーキ」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、予熱に時間がかかったり、鍋の温度が適温にならない場合があります。

●「揚げ物」をする時は、メニューで「揚げ物」を選んでください。また、正しく温度調節機能が働くために、必ず付属（または別売品）の天ぷら鍋を使って200～800gの油量で調理してください。HIH4MWBTP・HIH4MBTP・HIH4MWBT・HIH4MBT・HIH4MBS・HIH4Lシリーズは200g少量油に対応しています。その他のカタログ掲載機種についてはP.15-17の仕様表をご覧ください。

火加減や加熱時間をプログラムした4種類の便利メニュー。

※中央ヒーターがラジエントヒーターの機種は便利メニュー機能が使えません。
※アルミ・銅鍋は便利メニュー機能が使えません。

手の込んだ料理も、
「メニュー」キーを選ぶだけの
カンタン操作で作れます。

煮込み：肉じゃが

煮込み（3口IH）

肉じゃがやシチューなどコトコト煮込む料理に便利です。しかも、焦げ付きにくいように温度をコントロールします。

保温（3口IH）※温度は目安です。

カレーなどに便利な80℃とみそ汁などに便利な90℃を選んで保温できます（残り時間タイマー設定最長1時間）。

炊飯（左右IH）0.18～0.54L（1～3カップ）

蒸らしまで火加減を調節して、おいしく炊きあげます。

湯沸かし（3口IH）1～2L

お湯が沸いたことをブザーでお知らせします。

※HIH4MBSの中央ヒーターはラジエントヒーターのため4種類の便利メニューは使えません。※アルミ・銅鍋は4種類の便利メニューは使えません。※やかんや鍋の材質・厚さ・水温などによりお湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らないことがあります。※HIH4MWBT・HIH4MBTの中央ヒーターには、便利メニュー「湯沸かし」がありません。

ご注意ください。便利メニュー使用時のご注意

●便利メニューでの、湯沸かし・炊飯で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能が働かないため湯沸かしや炊飯が正しくできません。

（詳しくはP18をご覧ください）

●説明用に「表示部」を点灯しています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

簡単機能で、使いやすく

一目で分かるライトアップメニューで、

Tehbo

メニュー表示がすべて見えているから選びやすい
ライトアップメニュー

「揚げ物」や「いため物」など操作パネルに選べるメニューをすべて表示。選んだメニューが光ります。どのメニューを選んでいるかがすぐに分かるので、多彩なメニューをスムーズに使いこなせます。

※HIH4MBSの中央ヒーターはラジエントヒーターのためライトアップメニューはついておりません。

選べるメニューがすべて表示、選んだメニューが光る

・表示は説明のためのイメージです。

オーブンもライトアップメニュー採用
メニューが選びやすい

選んだメニューが光るので、さまざまなメニューを簡単に使えます。

・表示は説明のためのイメージです。

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

らくらくクッキング。

・説明用に「表示部」を点灯しています。

音声ガイド付き

便利メニューの「炊飯」や「湯沸かし」が終わったとき、空だき検知などの安全機能が働いたときには、音声でお知らせ。

空だき検知時

3口 IH とオーブンの 4ヶ所同時使用※1

IH で「いためる」「煮る」「ゆでる」、オーブンで「焼く」。4種類の調理を1度に進行できるから、忙しい朝でも、品数が多いときでもスピーディに食事の準備ができます。

※1　2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

お手入れかんたん

トッププレートはフラットなガラスタッチ。しかも鍋底温度以上にならないので、ふきこぼれても焦げ付きにくく、お手入れが簡単です。オーブンの受け皿と焼網は汚れが落としやすい両面フッ素加工。

軽くて丈夫な受け皿。

取り外しもカンタン。

吸気口ポケットは
外して洗えます。

吸排気カバーは
汚れが落としやすい
セラミックコーティング。

3口 IH すべてが、ガラスタッチ上面操作でOK

左・右・中央3口の IH の操作パネルをすべて上面に配置しました。触れるだけで操作できるガラスタッチ式です。調理具合を確かめながらラクな姿勢で火加減調節できます。

●説明用に「表示部」を点灯しています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

料理のレパートリーが増える、うれしい

とろ火から強火まで12段階の きめ細かな火力調節（中央IHは10段階〈火力表示10まで〉）

温める、焼く、煮込む、いためる、沸かすなど調理に合わせて12段階の火力が選べます。（左右IH）

とろ火 グリーン
（火力表示1）

チョコレート

湯せんなしで溶かせます。

弱火 イエロー
（火力表示2～5）

カレー

カレーもじっくりコトコト。

中火 オレンジ
（火力表示6～8）

焼きそば

べとつかず、おいしく。

強火 レッド
（火力表示9～12）

パスタ

湯沸かしがスピーディー。

初めての方でも使いやすい、ワンタッチ火加減操作（左右IH）

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで、直接お好みの火力に変えられます。例えば、鍋がふきこぼれそうなときなど「強火」から「とろ火」にワンタッチで火力を変えられるので便利です

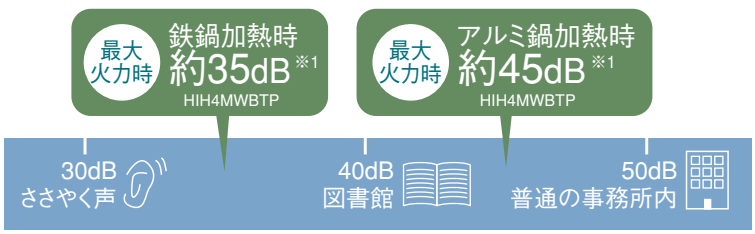
光ってお知らせ

キーを押すと、次のキー操作が必要な場合には、ランプが光ってナビゲーションします。例えば、スタート時に「中火」を選ぶと「切・スタート」キーのランプが光ってお知らせします。

・表示は説明のためのイメージです。

運転音にも配慮

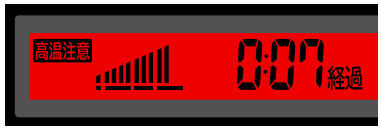
調理しているときの音は、鉄鍋で約35dB※1、アルミ鍋で約45dB※1（最大火力時）。調理中でも会話やくつろぎをさまたげない運転音にも配慮した設計です。



※最大火力時において。機種によって運転音の大きさが異なります。詳しくはP.15-17をご覧ください。
※1 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。

調理の経過時間を表示する 経過時間タイマー

パスタのゆで時間の確認などに便利です。



・表示は説明のためのイメージです。

設定時間になると加熱を止める残り時間タイマー機能もついています。

たかい

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

機能&快適性。

わかりやすいDVD付き

映像でわかりやすく説明したDVDには、クッキングガイド掲載のレシピと便利な使い方が収録されています。

使いかた DVD

安全機能

- 鍋無し自動停止
- 金属小物検知自動停止
- 切り忘れ防止自動停止
- 過熱防止自動停止
- 高温注意表示
- チャイルドロック

小さなお子さまがスイッチに触っても、ヒーターやオーブンのすべての操作が作動しないようにロックできます。

家計にやさしい省エネ機能

- 電源が「入」の状態で、約10分※2放置された場合に自動で電源を切るオートパワーオフ機能
- 待機時の消費電力はほとんどゼロ（0.05W未満）

※2 30分にも切り替えが可能です。

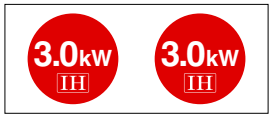
大火力の2口IHの据置タイプ

今お使いの据置コンロからの取り替えに。

HIH33KT ・写真はHIH33KTにバックガード（別売）を取り付けた設置例です。

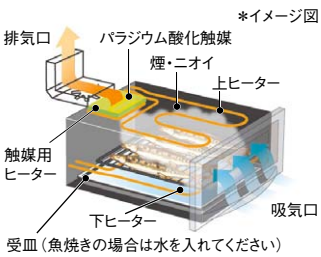
●左右IH

鉄・ステンレス鍋は大火力の3.0kW。



●IHもグリルもらくらくの上面操作

●煙もニオイおさえる脱煙機能 水ありタイプ



●運転音に配慮（最大火力時36dB）

※3 運転音は、(社)日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。

設置場所に配慮

幅59cm×高さ18cm×奥行50.3cmなので、今お使いのコンロスペースにそのまま置けて、スッキリ収まります。

※単相200Vの電源工事が必要となります。

狭い所でも施工がしやすい小型30Aプラグ採用

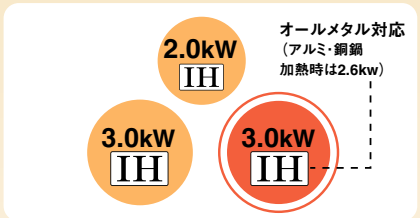
※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

●説明用に「表示部」を点灯しています。
●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4MWBTPを中心に説明しています。

ますます使いやすい！ 機能充実ダイ

鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋なども使える※1 オールメタル対応の IH（右 IH）

3口 IH



200V　使いかたDVD　クッキングガイド付

使いかたDVD付

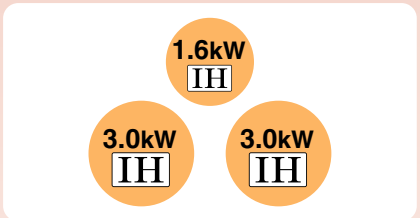
※写真はHIH4MWBTPです。

NEW
HIH4MWBTP シルバー
75cm　本体希望小売価格 **367,500円**（税抜350,000円）

NEW
HIH4MBTP シルバー
60cm　本体希望小売価格 **346,500円**（税抜330,000円）

お料理好きにうれしい大火力＆高機能の IH

3口 IH



200V　使いかたDVD　クッキングガイド付

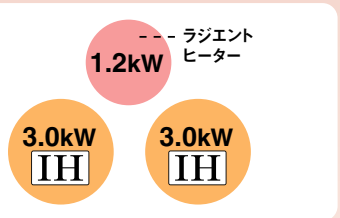
使いかたDVD付

※写真はHIH4MWBTです。

NEW
HIH4MWBT シルバー
75cm　本体希望小売価格 **315,000円**（税抜300,000円）

NEW
HIH4MBT シルバー
60cm　本体希望小売価格 **294,000円**（税抜280,000円）

2口 IH ＋ラジエントヒーター



200V　使いかたDVD　クッキングガイド付

使いかたDVD付

NEW
HIH4MBS シルバー
60cm　本体希望小売価格 **273,000円**（税抜260,000円）

鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋なども使える※1
オールメタル対応（右 IH）

むずかしい火加減もカンタン！ **適温調理機能（左右 IH）**

ヘルシーメニューも楽しめる **過熱水蒸気ビッグオーブン**

どなたにもカンタン！ **ワンタッチ火加減操作（左右 IH）**

メニュー表示がすべて見えているから選びやすい
ライトアップメニュー（3口 IH）

メニュー表示がすべて見えているから選びやすい
ライトアップメニュー（左右 IH）

調理具合を見ながらくらく操作
3口すべてガラストップ上面操作

使いやすく音声でお知らせ **音声ガイド**

運転音に配慮

3口IHとオーブンの4ケ所同時使用※2		2口IHとラジエントヒーター及びオーブンの4ケ所同時使用※2
IH便利メニュー（4メニュー）、オーブン ヘルシーメニュー（3メニュー）調理メニュー（6メニュー）	IH便利メニュー（4メニュー）、オーブン ヘルシーメニュー（3メニュー）調理メニュー（6メニュー）	IH便利メニュー（4メニュー）、オーブン ヘルシーメニュー（3メニュー）調理メニュー（6メニュー）

・中央ヒーターには、便利メニュー「湯沸かし」がありません。

※1 一般的に鉄・ステンレスの鍋に加え、アルミ・銅もIHヒーターで使えるものを、オールメタル対応としています。鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P18をご覧ください。

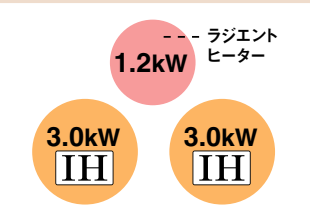
※2 2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力量が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

キンIHクッキングヒーターラインナップ

お手頃価格で らくらく調理のIH

2口IH +ラジエントヒーター



200V

NEW

HIH4MBD シルバー

60cm 本体希望小売価格 229,950円（税抜219,000円）

2口大火力で 据置タイプのIH

2口IH

200V

HIH33KT シルバー

59cm 本体希望小売価格 176,400円（税抜168,000円）

3口IH

200V

使いかたDVD付

在庫僅少

HIH4LWBT シルバー

75cm 本体希望小売価格 315,000円（税抜300,000円）

2口IH +ラジエントヒーター

200V

使いかたDVD付

在庫僅少

HIH4LBS シルバー

60cm 本体希望小売価格 273,000円（税抜260,000円）

てんかDO

どなたにもカンタン! ワンタッチ火加減操作（左右IH）

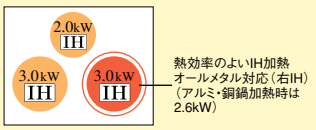
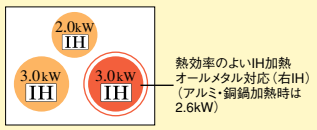
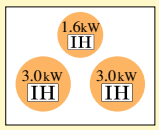
IHとラジエントヒーターとグリル すべて上面操作	2口IHもグリルも すべて上面操作
運転音に配慮	
IH便利メニュー（2メニュー）、グリル 調理メニュー（3メニュー）	IH便利メニュー（2メニュー）、グリル 調理メニュー（6メニュー）

ラジエントヒーターについて

ヒーター自体が発熱して鍋を温めるのが、ラジエントヒーターです。鍋そのものを発熱させるIHでは使えない鍋でも、ラジエントヒーターなら使用できる場合があります。ヒーター自体が熱くなりますので、使用の際は十分ご注意ください。

●説明用に「表示部」を点灯しています。 ●200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

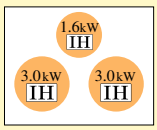
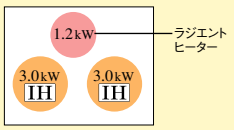
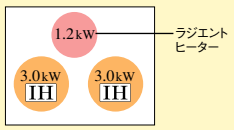
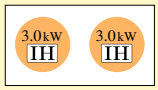
ラインナップ仕様一覧表

タイプ			3口 IH		
			オールメタル対応	オールメタル対応	鉄・ステンレス対応
型式			HIH4MWBTP シルバー	HIH4MBTP シルバー	HIH4MWBT シルバー
本体希望小売価格（税抜）			367,500円（税抜350,000円）	346,500円（税抜330,000円）	315,000円（税抜300,000円）
トッププレート幅			75cm	60cm	75cm
本体写真			NEW	NEW	NEW
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター				
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）
火力調節	方式		ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式
	左右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階
	中央ヒーター		100W相当～2.0kW、10段階	100W相当～2.0kW、10段階	100W相当～1.6kW、9段階
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階
使いやすい機能	ライトアップメニュー		●	●	●
	ワンタッチ火加減操作		● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	ワイドカラー液晶		● 左・右・中央ヒーター 4色	● 左・右・中央ヒーター 4色	● 左・右・中央ヒーター 4色
	音声ガイド		● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節
安心設計	光十4ポイントセンサー		●	●	●
	安全基本機能 チャイルドロック		●	●	●
便利な機能	適温調理機能	卵焼き、いため物、ステーキ	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
		揚げ物（油量）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）
	便利メニュー	湯沸かし	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター
		炊飯	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
		保温	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター
		煮込み	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター
	オーブン（グリル）調理メニュー		● 6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）
	ヘルシーメニュー（過熱水蒸気）		● 3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）	● 3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）	● 3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）
	オーブン（グリル）手動コース		● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き
	タイマー（残り時間）※3		● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所
	タイマー（経過時間）		● 60分	● 60分	● 60分
クリーン&快適	オーブン（グリル）	脱煙・水なし	●	●	●
		ビッグ庫内	●	●	●
		オートクリーニング・クリーニング	●	●	●
	運転音 ※4	アルミ・銅鍋	約45/42/38dB（火力により3段階に変わります）	約45/42/38dB（火力により3段階に変わります）	――
		鉄・ステンレス鍋	約35dB	約35dB	約36dB
家計に優しい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●	●	●
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）
外形寸法（高さ×幅×奥行き）			233×749×560mm（組込み高さ220mm）	233×599×560mm（組込み高さ220mm）	233×749×560mm（組込み高さ220mm）
オーブン（グリル）寸法（高さ×幅×奥行き）			124×280×360mm（有効高さ59mm ※6）	124×280×360mm（有効高さ59mm ※6）	124×280×360mm（有効高さ59mm ※6）
質量			約27.4kg	約26.3kg	約24.5kg
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m
付属品			天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋

※1 中央ヒーターとグリルヒーターは同時使用できません。※2 中央のラジエントヒーターだけをロックすることもできます。※3 火力「6」以上は最長1時間まで。便利メニューの「保温」使用時は1時間まで、「煮込み」使用時はお使いください。○使用可能消費電力 【3口 IH 】ヒーターの合計消費電力は5.8kW（4.8kWに切り換えた場合は4.8kW）以内で使用できます。ヒーター使用時に他のヒーターを使用しようとした際、ブザーが鳴ってキーを受け電力が5.8kW（4.8kW）以内の場合に使用できます。【2口 IH +ラジエントヒーター】左右ヒーターと中央ヒーターまたはオーブン（グリル）を同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kW（4.8kWに切り替えた場合は4.8kW）ヒーターの「揚げ物」を同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。便利メニューの組み合わせによっては、左右ヒーターを同時に使用できない場合があります。【据置】2つ以上のヒーターを同時に通電し

Kahdo

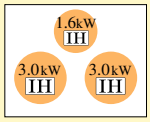
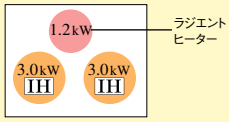
○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

	3口 IH	2口 IH ＋ ラジエントヒーター		2口 IH据置
	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応
	HIH4MBT シルバー	**HIH4MBS** シルバー	**HIH4MBD** シルバー	**HIH33KT** シルバー
	294,000円 （税抜280,000円）	273,000円 （税抜260,000円）	229,950円 （税抜219,000円）	176,400円 （税抜168,000円）
	60cm	60cm	60cm	59cm
	NEW	NEW	NEW	
				
	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター250W）
	ガラストップ式	ガラストップ式	タッチキー式	タッチキー式
	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階
	100W相当～1.6kW、9段階	300W相当～1.2kW、3段階	300W相当～1.2kW、3段階 ※1	―――
	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階 ※1	魚焼き手動600W相当～1.2kW、3段階 （グルメ手動600W相当～1.08kW相当、3段階）
	●	●（中央ヒーターには付いておりません）	―――	―――
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	● 左・右・中央ヒーター 4色	● 左・右ヒーター 4色 中央ヒーター1色	―――	―――
	● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節	―――	―――
	●	●	● 4ポイントセンサーのみ	―――
	●	● ※2	● ※2	●
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	―――	―――
	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（500g～800g）	● 左右選択（500g～800g）
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左右選択
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	―――	―――
	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター	―――	● 左・右ヒーター
	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター	―――	―――
	● 6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 6メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 3メニュー（丸焼き、切身・干物、つけ焼き）	● 6メニュー（丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、ホイル焼き）
	● 3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）	● 3メニュー（切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め）	―――	―――
	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● 魚焼き	● 魚焼き、グルメ
	● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、グリル29分 ラジエント60分、独立3ヵ所（表示は選択1ヵ所）	● IH9時間55分、グリル29分、選択1ヵ所
	● 60分	● 60分	―――	―――
	●	●	●（水あり）	●（水あり）
	●	●	―――	―――
	●	●	●	●
	―――	―――	―――	―――
	約36dB	約36dB	約36dB	約36dB
	●	●	●	●
	単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5
	単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）	単相200V用、250V-30A（接地極付き）
	233×599×560mm （組込み高さ220mm）	233×599×560mm （組込み高さ220mm）	232×599×560mm （組込み高さ220mm）	180×590×503mm （奥行はグリル取っ手部まで含む）
	124×280×360mm （有効高さ59mm ※6）	124×280×360mm （有効高さ59mm ※6）	124×240×360mm （有効高さ52mm ※6）	124×240×360mm （有効高さ52mm ※6）
	約23.3kg	約22.8kg	約19.5kg	約19.0kg
	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.63m
	天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋

2時間まで。※4 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。※5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り換え可能です。※6 食材や使用する器は40mm以内で付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）に達していますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。オーブン（グリル）を使用する場合は、左ヒーターが火力「9」に下がり、ヒーターの合計消費以内におさえるため、左ヒーターの最大火力が下がります。左ヒーターとオーブン（グリル）または中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。中央ヒーターまたはオーブン（グリル）と左た場合、合計の消費電力量を超えないようにするため、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

ラインナップ仕様一覧表

			3口 IH	2口 IH ＋ ラジエントヒーター
タイプ			鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応
型式			在庫僅少 HIH4LWBT シルバー	在庫僅少 HIH4LBS シルバー
本体希望小売価格（税抜）			315,000円（税抜300,000円）	273,000円（税抜260,000円）
トッププレート幅			75cm	60cm
本体写真				
ヒーターの種類	左・右・中央ヒーター			
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）
火力調節	方式		ガラスタッチ式	ガラスタッチ式
	左・右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階
	中央ヒーター		100W相当～1.6kW、9段階	300W相当～1.2kW、3段階
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階
使いやすい機能	ワンタッチ火加減操作		● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	ワイドカラー液晶		● 左・右・中央ヒーター 4色	● 左・右ヒーター 4色 中央ヒーター1色
	音声ガイド		● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節
安心設計	光十4ポイントセンサー ※2		●	●
	安全基本機能		●	●
	チャイルドロック		●	● ※1
便利な機能	スゴわざ火加減適温調理機能	卵焼き、炒め、ステーキ	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
		揚げもの（油量）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）
	便利メニュー 湯わかし		● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	便利メニュー 炊飯		● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	便利メニュー 保温		● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター
	便利メニュー 煮込み		● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター
	オーブン（グリル）自動調理メニュー		● 魚焼き3メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物） オーブン3メニュー（ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 魚焼き3メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物） オーブン3メニュー（ピザ、グラタン、鶏・野菜）
	ヘルシー選択（過熱水蒸気）	切身・干物、鶏・野菜	●	●
	オーブン（グリル）手動調理コース		● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き
	タイマー（残り時間）※3		● IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分 ラジエント60分、独立4ヵ所
	タイマー（経過時間）		● 60分	● 60分
クリーン＆快適	オーブン（グリル）	脱煙・水なし	●	●
		ワイド&ビッグ庫内	●	●
		オートクリーニング・クリーニング	●	●
	運転音 ※4	鉄・ステンレス鍋	約36dB	約36dB
家計に優しい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●	●
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW ※5	単相200V-5.8kW ※5
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）
外形寸法（高さ×幅×奥行き）			232×749×560mm（組込み高さ220mm）	232×599×560mm（組込み高さ220mm）
オーブン（グリル）寸法（高さ×幅×奥行き）			124×280×360mm（有効高さ59mm ※6）	124×280×360mm（有効高さ59mm ※6）
質量			約24.0kg	約22.0kg
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m
付属品			天ぷら鍋	天ぷら鍋

※1 中央のラジエントヒーターだけをロックすることもできます。※2 左右ヒーターのみ。※3 火力「6」以上は最長1時間まで。便利メニューの「保温」使用時は1時間まで、「煮込み」使用時は2時間まで。※4 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。※5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り換え可能です。※6 食材や使用する器は40mm以内でお使いください。○使用可能消費電力 【3口 IH 】ヒーターの合計消費電力は5.8kW（4.8kWに切り換えた場合は4.8kW）以内で使用できます。ヒーター使用時に他のヒーターを使用しようとした際、ブザーが鳴ってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）に達していますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。オーブン（グリル）を使用する場合は、左ヒーターが火力「9」に下がり、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）以内の場合に使用できます。【2口 IH +ラジエントヒーター】左右ヒーターと中央ヒーターまたはオーブン（グリル）を同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kW（4.8kWに切り替えた場合は4.8kW）以内におさえるため、左ヒーターの最大火力が下がります。左ヒーターとオーブン（グリル）または中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。中央ヒーターまたはオーブン（グリル）と左ヒーターの「揚げもの」を同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。便利メニューの組み合わせによっては、左右ヒーターを同時に使用できない場合があります。

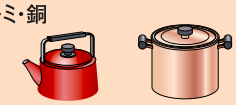
Rehdo

○揚げ物調理をする場合は、必ず付属の天ぷら鍋（または、別売品の天ぷら鍋）をご使用ください。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

ダイキン IH クッキングヒーターで使える鍋と使えない鍋をご確認ください。

IHヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。
財団法人 製品安全協会の IH または CH・IH マーク付きの鍋のご使用をおすすめします。
なお、陶磁器（土鍋など）、直火用焼き網は、IH CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。

■使える鍋などの材質

材質		鉄・ステンレス加熱	オールメタル加熱
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（有磁性／18-0）	○	○
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	×加熱できません	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅 		×加熱できません	○ ※軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいのでいため物や空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼網		×加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む	×加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む

■使える鍋などの形状

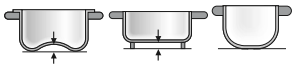
鍋底の直径

左右IH…12～26cm
中央IH…12～20cm

鍋底の形状

平らなもの ○

約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底が丸いものは使えません。 ×



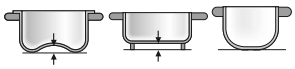
鍋底の直径

左右IH…15～26cm

鍋底の形状

平らなもの ○

約1mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底が丸いものは使えません。 ×



*アルミ製容器やパック（うどん等が入っている簡易容器）など、鍋以外のものを使用しないでください。 *アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kW（機種によっては2.5kW）の火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20%～30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。 *底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。 *底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変型する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。

■ IHで使えない鍋や小さな鍋には ヒーター自体が発熱するラジエントヒーター

ヒーター自体が熱くなるので十分ご注意ください。

ラジエントヒーターで使えるお鍋

鍋底が平らなステンレス・鉄・銅など
金属製の鍋、超耐熱ガラス製の鍋〔直径〕12～18cm

ラジエントヒーターで使えないお鍋

耐熱ホーロー以外のホーロー鍋、超耐熱ガラス以外のガラス鍋、土鍋
※ホーロー鍋の空だき、焦げ付きにご注意ください。
底面のホーローが解けて焼け付き、トッププレートを破損する原因となります。

使用上のご注意

⚠ご注意ください 揚げ物で使える鍋について

「揚げ物」メニューを選択し、必ず付属の天ぷら鍋を使って、500～800gの油で調理してください。付属の天ぷら鍋以外を使用したり油の量が適切でないと、正しく温度調節機能が働かないため、油が過熱して発火する恐れがあります。

HIH4MWBTP・HIH4MBTP・HIH4MWBT・HIH4MBT・HIH4MBS・HIH4Lシリーズは200g少量油にも対応。

*機種によって適した油量が異なります。詳しくはP15～17の仕様表をご覧ください。

⚠ご注意ください 便利メニューで使える鍋などについて

便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」には、必ず IH または CH・IH 付きの金属鍋など次のものを使用してください。

湯わかし ● 鍋底の径が15～23cmのもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約1mm以下）● 推奨鍋 型式 106346
炊　飯 ● 鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5mm～2mmのもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約1mm以下）
● ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。
● 推奨鍋 型式 106087

※アルミ・銅鍋は、便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」には使えません。

⚠ご注意ください 適温調理メニューで使えるフライパンについて

HIH4MWBTP・HIH4MBTP・HIH4MWBT・HIH4MBT・HIH4MBS・HIH4Lシリーズの場合

適温調理の「卵焼き」「いため物」「ステーキ」の各メニューでは、推奨鍋（型式 106865、106834、DF-24）または、IH、CH・IH 付きの鍋などで下記の条件を満たすものを使用してください。

● 鍋底の径が12～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りが約3mm以下）

また推奨鍋（型式 106872）は、卵焼き用のため適温調理の「卵焼き」メニューでご使用ください。なお推奨フライパン（型式 FRH-26G）および下記の条件を満たした重さ1kg以上のアルミ・銅フラインパンはオールメタル対応のIHヒーターで使用してください。

● 鍋底の径が15～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りやが約1mm以下）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、鍋などの温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使えるかどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋などの場合は、手動で調理に合った火力を設定してください。

Rehao

推奨品 〈ダイキン福祉サービス(株)扱い〉

ケトル
106346
(2.5ℓ、質量1.3kg)
自動湯わかし機能対応
希望小売価格 10,500円(税込)

自動炊飯両手鍋
106087
(内径19.8cm、深さ9.2cm、容量2.8ℓ、質量1.2kg)
希望小売価格 7,875円(税込)

フライパン
(内面フッ素樹脂加工)
106865
(上部内径26cm)
希望小売価格 11,550円(税込)

いため鍋
(内面フッ素樹脂加工)
106834
(上部内径27cm)
希望小売価格 12,600円(税込)

フライパン
(内面フッ素樹脂加工)
DF-24
(内径24cm、深さ5.92cm)
希望小売価格 28,350円(税込)

卵焼き
(内面フッ素樹脂加工)
106872
(内寸14.0×19.5cm、質量0.42kg)
希望小売価格 6,090円(税込)

オールメタル対応IH専用
アルミフライパン(内面フッ素樹脂加工)
FRH-26G
(上部内径26cm、深さ5.0cm、質量1.0kg)
希望小売価格 5,460円(税込)

別売品 〈オーケー器材㈱扱い〉

天ぷら鍋
●KHT-N50 (内径22cm、油量200g～800g)
(HIH4MWBTP・HIH4MBTP・HIH4MWBT・HIH4MBT・HIH4MBS・HIH4LWBT・HIH4LBSに使用)
希望小売価格 2,730円(税込)
●KHT-N40 (内径22cm、油量500g～800g)
(HIH4MBD・HIH33KTに使用)
希望小売価格 2,625円(税込)

※写真はKHT-N50

ガラスセラミック(結晶化ガラス)
トッププレート専用クリーナー
ガラスクリーナー
KHT-K1
希望小売価格 1,470円(税込)

トッププレートの汚れをキレイに落とし、表面を薄い膜でコーティング。光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防ぎます。カンタンお手入れで、いつも清潔に。
ご使用によってはトッププレートの表面の印刷が摩耗したり表面のクリアコートの効果がうすれる場合があります。

設置方法 IHクッキングヒーターへのお取り替え

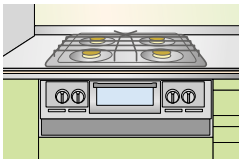
別売品はオーケー器材(株)扱い

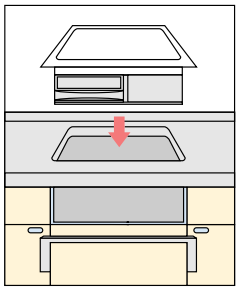
※単相200Vの電源工事が必要となります。

システムキッチンをご使用の場合

ビルトインタイプに取り替える

システムキッチンへの設置



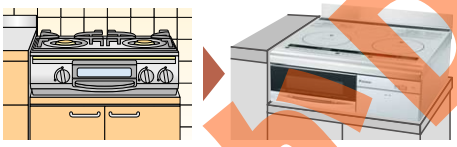


クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

流し台をご使用の場合

ビルトインタイプの場合、据置用ワクを付けて取り替えれる

流し台よりIHクッキングヒーターの上面が、約45mm高くなります。



60cm 標準トッププレートタイプに対応

設置用ワク〈組み立て式〉
KHTZ-W60(別売品)
希望小売価格 21,000円(税抜20,000円)

外形寸法:
高さ225×幅599×奥行556mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

75cm ワイドトッププレートタイプに対応

設置用ワク〈組み立て式〉
KHTZ-W70(別売品)
希望小売価格 26,250円(税抜25,000円)

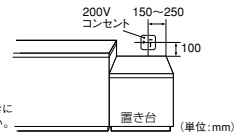
外形寸法:
高さ225×幅749×奥行556mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

据置タイプに取り替える

■バックガード(カバー兼用)

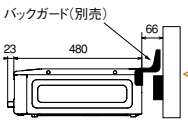
水はね防止のため、バックガード(別売)の取り付けをお勧めします。
KHT-BGK3(別売品)
希望小売価格 6,195円(税抜5,900円)
材質はステンレス、本体にネジ止め(20A・30A共用)

■コンセント推奨位置



※コンセントの向きに注意してください。

■小型プラグの採用で、狭い所でも施工がしやすくなりました



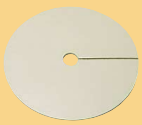
コンパクトになったプラグとコンセントがバックガード(別売)の下に収まります。

※コンセントは商品に含まれません。

※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

ヒーターは定格電圧200Vですから、接地工事が必要です。
電源には必ず漏電しゃ断器を設けたブレーカー付きの専用回路を設置してください。

接地工事はD種接地工事を行ってください。クッキングヒーターは電気用品安全法で定められている平常温度上昇試験で各部の温度が95℃、異常温度上昇試験で145℃となると推定し、システムキッチンのクッキングヒーター近傍の材料はそれに耐えるものを使用してください。ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓等)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。



シーリングプレート(別売品)
KHT-SP13
希望小売価格683円(税抜650円)
直径:φ130mm／φ25mmの2枚入り(切り目ふさぎシート付き)
電源プラグ通し穴の目隠しパーツです。

ダイキン福祉サービス(株)扱い

片手鍋16cm
ES-16
(内径16cm、深さ8.2cm、容量1.6ℓ、質量1.03kg)
希望小売価格 22,050円(税込)

片手浅鍋18cm
EA-18
(内径18cm、深さ6.6cm、容量1.68ℓ、質量1.1kg)
希望小売価格 24,150円(税込)

片手鍋18cm
ES-18
(内径18cm、深さ8.57cm、容量2.2ℓ、質量1.15kg)
希望小売価格 25,200円(税込)

両手鍋 20cm
EW-20
(内径20cm、深さ12.07cm、容量3.75ℓ、質量1.595kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

両手鍋 22cm
EW-22
(内径22cm、深さ7.77cm、容量3ℓ、質量1.635kg)
希望小売価格 29,400円(税込)

両手鍋 24cm
EW-24
(内径24cm、深さ10.77cm、容量4.8ℓ、質量1.945kg)
希望小売価格 33,600円(税込)

両手鍋 26cm
EW-26
(内径26cm、深さ16.77cm、容量8.8ℓ、質量2.575kg)
希望小売価格 37,800円(税込)

フライパン24cm
EF-24
(内径24cm、深さ5.22cm、容量2.2ℓ、質量1.72kg)
希望小売価格 32,550円(税込)

両手鍋 セイロ 26cm
ET-26
(内径26cm、深さ11.9cm、容量1升2合、質量1.48kg)
希望小売価格 16,800円(税込)
EW-26、ETS-26にセットして使用できます。

両手鍋 セイロ 26cm セット
ETS-26
(下鍋:内径26cm、深さ12.77cm、容量6.6ℓ質量2.275kg＋セイロET-26)
希望小売価格 40,950円(税込)

フライパン20cm
DF-20
(内径20cm、深さ5.92cm、底厚2.8mm、質量1.4kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

中華鍋28cm
DC-28
(内径28cm、深さ7.22cm、底厚2.8mm、質量1.8kg)
希望小売価格 31,500円(税込)

ミニエッグロースター
DE-20
(20×14.6×3.3cm、底厚2.8mm、質量1.24kg)
希望小売価格 21,000円(税込)

エッグロースター
DE-23
(23×17.6×3.3cm、底厚2.8mm、質量1.575kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

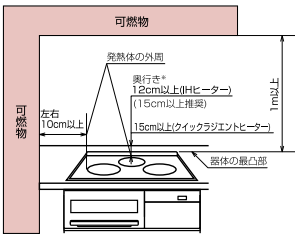
ZEHD

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

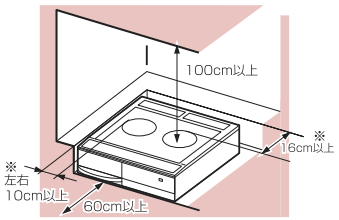
クッキングヒーターの設置について

●クッキングヒーターは火災予防上、可燃物との間を下図のように離して取り付けてください。
●クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

〈ビルトインタイプの場合〉



〈据置タイプの場合〉



※側面及び後面は、ヒーター外周部より壁面までの隔離距離です

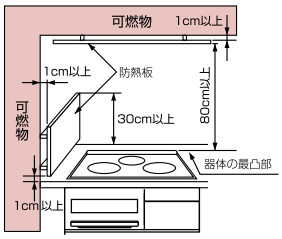
※本体からはIHヒーターの場合2cm必要です。
※トッププレート幅75cmタイプ
・HIH4MWBTP:13cm以上
・HIH4MWBT、HIH4LWBT:12cm以上

●製品の前面はできるだけ広く(60cm以上)あけて冷蔵庫、家具等の扉が当たらないようにしてください。

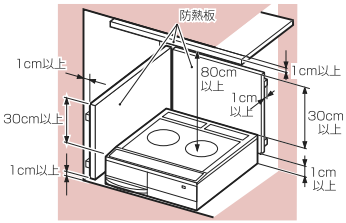
［消防法 基準適合 組込形］

●左記寸法がとれない場合は、
不燃材による防熱板を取り付けてください。

〈ビルトインタイプの場合〉



〈据置タイプの場合〉



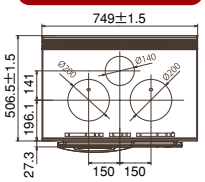
●防熱板はこれを設けたとき、機器周囲の可燃物の温度が室温35℃の時100℃を超えない断熱性を有すること。

●ビルトインタイプ IH クッキングヒーター 据付用外形寸法表

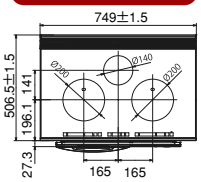
(単位:mm)

平面図

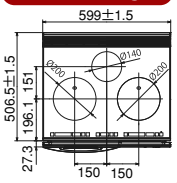
HIH4MWBTP



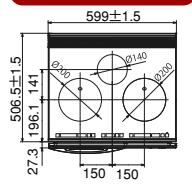
HIH4MWBT



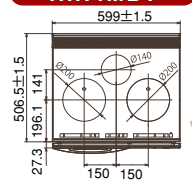
HIH4MBS



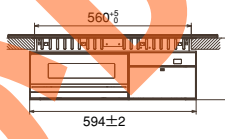
HIH4MBTP



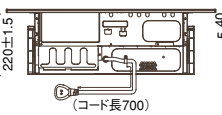
HIH4MBT



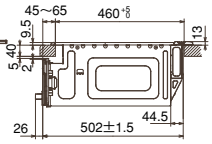
正面図



背面図

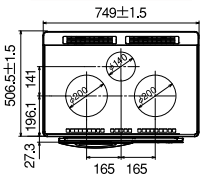


側面図

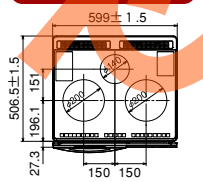


平面図

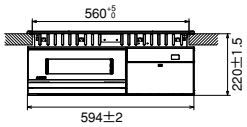
HIH4LWBT



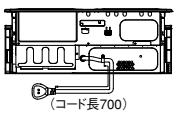
HIH4LBS



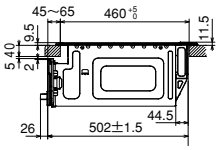
正面図



背面図

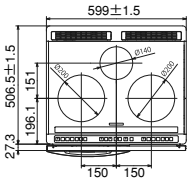


側面図

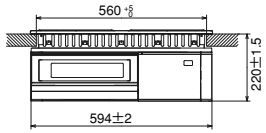


平面図

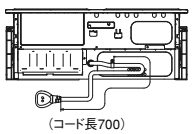
HIH4MBD



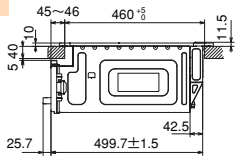
正面図



背面図



側面図

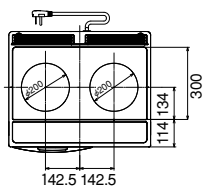


●据置タイプ IH クッキングヒーター 据付用外形寸法表

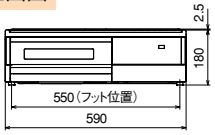
(単位:mm)

平面図

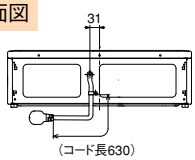
HIH33KT



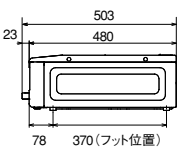
正面図



背面図



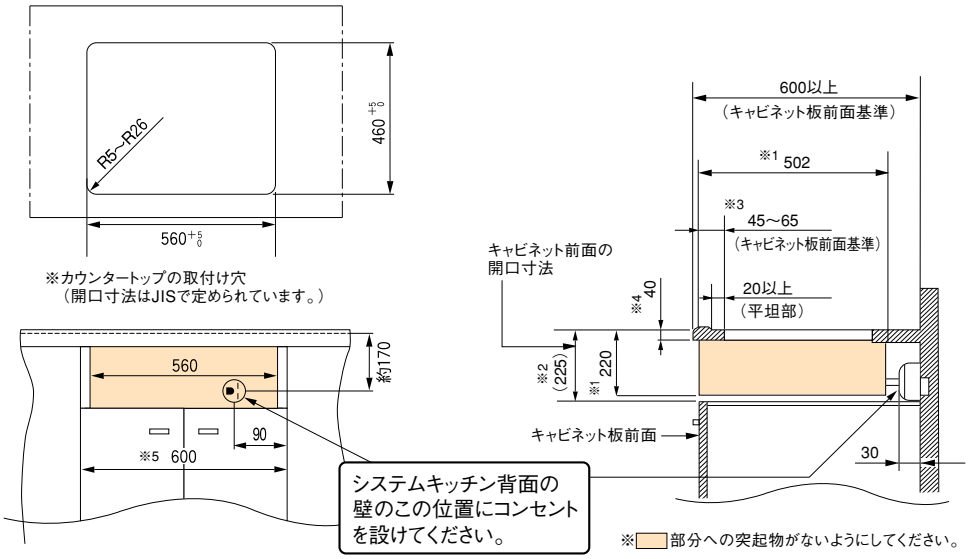
側面図



とかDO

システムキッチン加工寸法図

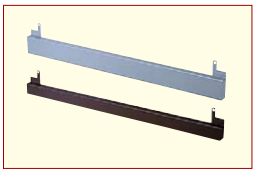
（単位:mm）



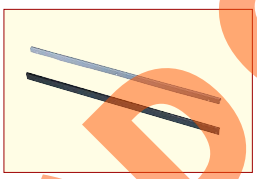
※1.この寸法は製品寸法ですので、この部分への突起物がないようにしてください。
※2.標準仕様でキャビネット前面の開口寸法は225mm対応となっておりますので、開口寸法が240mm以上ですき間が生じた場合は、別売の下ルーバーをご使用ください。
※3.この寸法はカウンタートップの穴位置の基準を示し、この範囲であれば設置できます。
※4.カウンタートップの厚みは、40mmを基準としていますので、厚さが30mmの場合には、別売の上ルーバーをご使用ください。厚さが40mm以上のときは、上ルーバーが接触するので設置できません。
※5.この寸法は、キャビネット前面の開口寸法で奥行き20mmまで必要な空間です。

別売品

下ルーバー
KHT-D4GS（シルバー）
KHT-D4G（ブラック）
希望小売価格**2,835円**（税抜2,700円）
外形寸法:
高さ88×幅596×奥行20mm
（すき間50mm対応用）



上ルーバー
KHT-D4ES（シルバー）
KHT-D4E（ブラック）
希望小売価格**1,890円**（税抜1,800円）
外形寸法:
高さ10×幅598×奥行20mm



カウンタートップが反っているなどですき間がある場合は別売の防水テープを用い、すき間を塞いでください。
（水侵入防止のため）
ボウスイテープ
KHTC-4CB031
希望小売価格**525円**（税抜500円）

でんかDO

8年間安心保証契約

加入料がコレだけで **8年間修理費の心配がいらない あんしん8**

■対象商品／**ダイキンIHクッキングヒーター（加入料7,500円**（税込み）**）**
ダイキンエコキュート（加入料24,500円（税込み）**）**
■保証期間／**8年間（メーカー保証+延長保証）**
■保証回数／**無制限**
■保証限度／**無制限**
■対象部品／**お客様が取り替えできない部品すべてが対象。**

■エコキュートの場合

	メーカー保証	延長保証
本　体	1年	7年
冷媒系統	3年	5年
タンク(缶体)	5年	3年

保証上限額が無制限だから安心
保証対象が幅広いから安心
保証回数が無制限だから安心

あんしん8に加入していただくには加盟店へのお申込が必要です。

修理保証対象・期間について

●使用上の誤り（取扱説明書記載以外の使用）、または純正部品以外の部品を使用した修理および改造による不具合は対象外となります。
●保証対象商品の施工説明書や警告表示に反する施工を行ったことに起因する不具合は対象外となります。
●離島および遠隔地への出張修理を依頼される場合は、その出張に要する実費を申し受けます。
●本保障期間は、本商品の部品ごとのメーカー保証終了日の翌日から始まり、本商品の設置日から8年経過後に終了します。

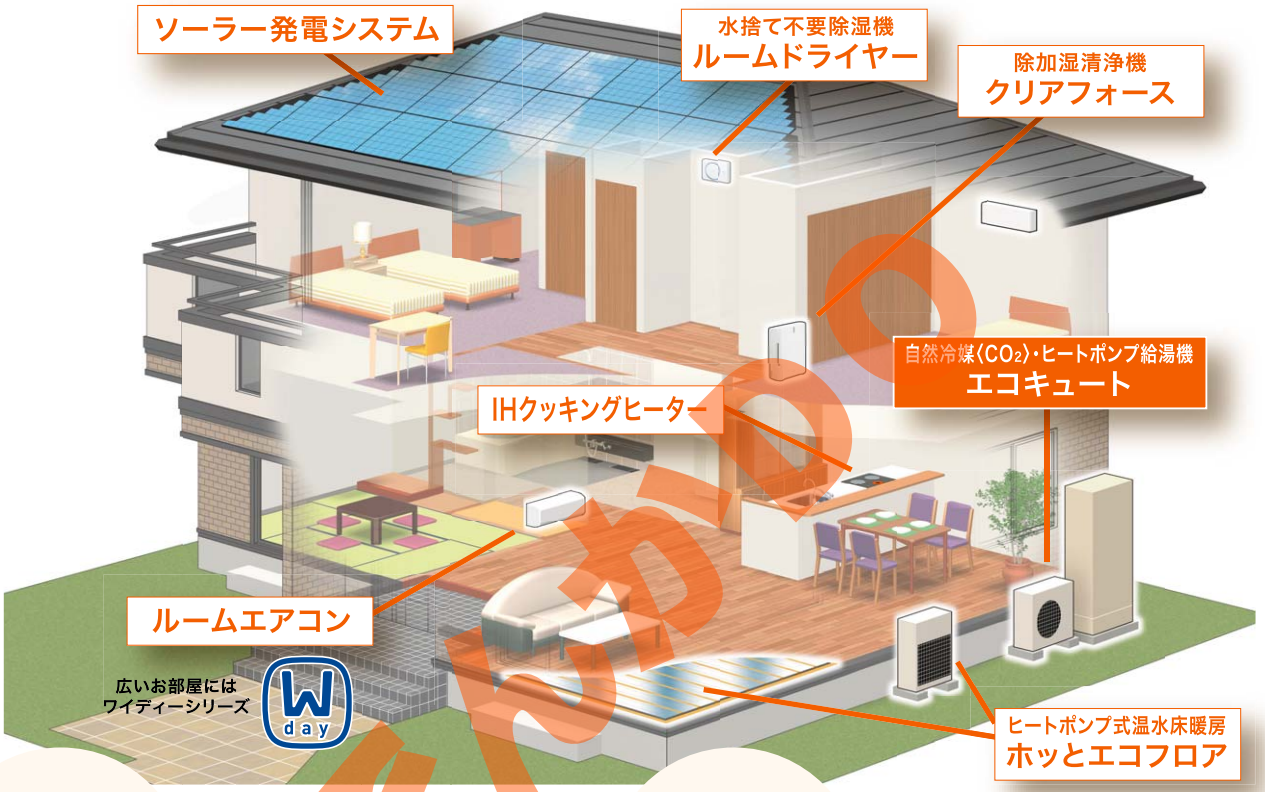
注）内容・価格は変更になる場合がありますのであらかじめご了承願います。機器ご購入後3ケ月以内にご契約願います。以後は契約できません。

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

地球のこと、家計のこと、快適性のことを考えるなら、

ダイキンのオール電化にしよう。

ダイキンdeオール電化



エコロジーでエコノミーな暮らし

ソーラー発電でつくったクリーンな電気と
空気の熱でお湯を沸かすヒートポンプ式で、
地球温暖化の原因とされるCO_2排出を抑えます。
熱効率のよいヒートポンプ式はとっても経済的。
さらに電気代の安い夜間にお湯を沸かし、
昼間はソーラー発電の電気を使えば
さらにおトクになります。

快適で便利な暮らし

オール電化にすれば、環境にも家計にもうれしい
「エコキュート」でお風呂、洗面所、キッチンに効率よく
給湯でき、「IHクッキングヒーター」で
クリーンで快適な調理が楽しめます。
さらに、広いLDKもムラなく冷暖房できるルームエアコン
「ワイディシリーズ」、マイルドで健康的な暖かさが楽しめる
ヒートポンプ式温水床暖房「ホッとエコフロア」で、より快適な
暮らしが実現できます。

気になる給湯光熱費を大幅に削減！

空気の熱でお湯を沸かす。

NEW

エコロジー&エコノミー

ダイキンエコキュート

自然冷媒（CO_2）・ヒートポンプ給湯機

省エネ性
さらにアップ

クリーン&快適に、お料理上手。

NEW

ダイキン IH クッキングヒーター

オール電化とセットで使っておトク。

太陽の恵みが
もたらす、
新しい暮らし。

ソーラー発電システム

カラダ思いのやさしい暖房を実現。

ヒートポンプ式温水床暖房

ホッとエコフロア

お部屋の空気だけでなく、エアコン内部にも
世界で唯一※のストリーマ技術

NEW

STREAMER
光速ストリーマ搭載

4方気流

うるるとさらら

※.2009年8月5日現在ダイキン調べ　RXシリーズ

世界で唯一※、ストリーマ技術搭載で
除湿も加湿もできる清浄機

NEW

STREAMER
光速ストリーマ搭載

新ジャンルのエア・コーディネーター

クリアフォース

※.2009年8月5日現在ダイキン調べ

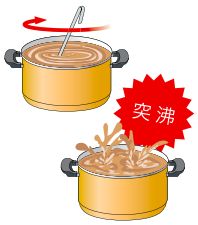
IH クッキングヒーターを安全にお使いいただくために

揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります。

●調理中は、本体のそばから決して離れないでください。●付属（または別売品）の専用鍋を使用してください。●「揚げ物」メニューを使用してください。●取扱説明書に記載されている指定の油量を守って調理してください。●鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

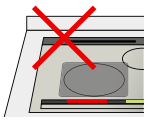
液体を加熱するときには突沸に注意してください。

●水などの液体やカレー、みそ汁、吸い物、牛乳などが突然沸とう（突沸）して飛び散ったりすることなどがありますので食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにしてよくかき混ぜてください。●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。



市販の電磁調理器カバーは使用しないでください。

●市販の電磁調理器カバーを使用すると正しく温度がはかれないため異常な加熱の原因となりますので使わないでください。



安全に関するご注意

●ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●電源は定格電源以上のアースつきコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

● IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。
ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

登録事業者：
ダイキン工業株式会社　空調生産本部
登録活動範囲：
業務用空調・加熱・冷却及び冷凍機器、
業務用暖房機器、住宅用空調機器、
全熱交換器、空気清浄機、
海上コンテナ用冷凍装置、
圧縮機及び弁類の設計・開発及び製造。
JMI-0107

ダイキングループは、
国内全事業所と国内全子会社で
環境マネジメントの国際規格
ISO14001の認証を取得しています。
EC99J2044

「エコ・ファースト制度」は、業界のトップランナー企業が環境大臣に対して自らの環境保全に関する取り組みを約束する制度です。
ダイキン工業は空調業界で初めて「エコ・ファースト企業」の認定を受けました。

修理依頼、製品・技術に関するお問い合わせ、部品のご購入などは

電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようにお願いします。

24時間365日、安心つながる。

お客さま総合窓口 ダイキン コンタクトセンター

お電話から　全国共通フリーダイヤル　0120-88-1081

最初に 186 をダイヤルしていただくと折り返しの連絡等がスムーズに行えます。

FAXから　FAX 専用フリーダイヤル　0120-07-0881

WEBから　http://www.daikincc.com

ダイキン工業もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、強引に販売する住宅設備・建材の訪問販売業者にご注意ください。
訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律※の適用を受けます。●特定商取引法（旧訪問販売法）※●消費者契約法（消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です）

「ダイキン IH クッキングヒーター」ホームページ http://www.daikinaircon.com/catalog/ihcook/

「ダイキンのオール電化」ホームページ http://www.daikinaircon.com/sumai/alldenka/

このカタログに表示の内容は2011年3月現在のものです。

ダイキン工業株式会社
本　　社　〒530-8323 大阪市北区中崎西二丁目4番12号　梅田センタービル
東京支社　〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号　JR品川イーストビル

URL http://www.daikin.co.jp/aircon/
インターネット上の「ダイキンエアコン」ホームページのアドレスです。

CR10808A（11.03.050）SW・HP・SS